



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DİZMELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
3 adet elma
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
2,5 su bardağı un

Bacasız kek kalıbı bolca tereyağlanır. Üzerine 1 çorba kaşığı kadar toz şeker serpilir. Yassı dilimlanmış elmalar sıkı sıkı dizilir. Diğer tarafta şeker ve yumurta 5 dakika çırpılır. Üzerine yoğurt erimiş tereyağı, un, tarçın, kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Elmaların üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir.

[ML® Elma Dilimli Kek için tıklayın](#)